Pâtes

Fusilli aux quatre fromages

27 min	15 min	12 min	0	460
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation

1. Mettre un grand volume d'eau dans une casserole, la porter à ébullition.
2. Pendant ce temps, couper tous les fromages en petits dés.
3. Mettre le beurre dans une casserole, ajouter les dés de fromages et la crème.
4. Faire cuire à feu moyen en remuant, pendant 5 minutes, juste le temps de faire fondre les fromages.
5. Une fois les fromages fondus, sortir la sauce du feu et la réserver au chaud.
6. De l'ébullition, saler l'eau, verser les pâtes et les faire cuire « al dente » (le temps indiqué sur le paquet).
7. Égoutter les pâtes, les mettre dans la casserole avec la sauce aux fromages et mélanger pour faire bien amalgamer les pâtes à la sauce.
8. Transférer les pâtes dans le plat de présentation, poivrer et saupoudrer de parmesan.
9. Servir aussitôt.

Ingrédients
pour 4 personnes

- 120 g **Roquefort**
- 120 g **Tomme fraîche**
- 60 g **Emmental**
- 50 g **Parmesan**
- 80 g **Crème liquide (fleurette)**
- 40 g **Beurre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**